

Per picar

Olives de Kalamata	4,95
Anxoves de L'Escala 000 amb oli d'oliva	22,70
Pernil Ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a ma	32,00
◆ ☆ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco (6 peces)	22,00
▲ ☆ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel" (6 peces)	19,50
Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	32,80
Musclos de roca a la planxa	16,90
Tallarines saltades amb vi blanc	22,40
▲ Ensalada russa amb txangurro	17,00
Gambes amb all i julivert	18,90
🌿 Peixet fregit mixt	17,80

Entrants

▲ Vichyssoise amb ou poché i germinats	14,50
🌿 ▲ Rigatoni amb tomàquet sofregit ricotta i alfàbrega fresca	14,90
🌿 ▲ Tagliatelle de sípia amb crema de crustacis i gambetes	19,70
☆ Pop de roca a la graella amb patates confitades, allíoli de pebre vermell i sal grossa	27,50
Graellada de verdures	16,50
🌿 ▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb pomesà	16,50

Salses a petició:
Allíoli 1,50
Romesco 1,80
Maionesa 1,00

Entrants freds

Amanida de fulles variades amb tomàquet i olives de Kalamata	14,00
◆ ▲ Amanida tèbia d'escarola amb bacó cruixent, panses, pinyons i formatge de cabra	16,90
▲ Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura i la nostra salsa especial	18,50
◆ ▲ Amanida de burrata tàrtar de tomàquet, ruca, oliva Kalamata i salsa pesto	19,50
Amanida de tomàquet tomàquet de temporada, ventresca de tonyina i ceba	19,80
☆ Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo"	28,80
◆ Carpaccio de vedella ecològica amb pomesà, tomàquet semisec i ruca	24,60
▲ Tàrtar de salmó macerat amb mostassa i mel acompanyat amb mango i wakame	26,00

Arrossos

Paella de peix i marisc	32,60
Paella de verdures de temporada	21,50
Paella de mar i muntanya	27,00
Arròs caldós de llamàntol	36,40
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50
▲ Risotto de ceps amb pomesà	24,00

Servei de pa de la casa 3,00

Coca de vidre torrada 4,30
amb tomàquet de penjar i oli d'oliva
verge extra

Disposem de pa sense gluten

Suggeriments del Xef

▲ ☆	Caneló de rap i gambes amb cremós de crustacis	31,60
▲	Cueta de rap a l'ibèric sobre sopeta de parmesà i cruixent de porro	28,50
	Saltat de llamàntol amb cigrons i aroma de coriandre i citrònel·la	29,00
	Entrecot de vedella de Nebraska (400 gr.) amb la seva guarnició	48,00
	Gambes de Palamós amb escates de sal a la planxa	68,00
	Filet de vedella ecològica de la Vall Fosca amb pebrots del Padrón	36,50
◆ ☆	Rapet de Roses al forn amb patates i refregit d'alls i bitxo	35,80
	Cua de bou "24 hores" a baixa temperatura	26,60
☆	Llobarro a la Donostiarra (mín. 2 persones) (preu per persona)	34,00

Peix

	Turbot amb ceba tendra, alls, bitxo i tomàquet	33,90
◆ ☆	Tonyina vermella a la planxa amb verdures i salsa de mel i soja amb sèsam	34,00
◆	Llobarro al forn (mín. 2 persones) (preu per persona)	34,00
	Llobarro a la sal amb verdures saltades (mín. 2 persones) (preu per persona)	34,00
	Llenguado a la planxa amb mini verdures	37,00
◆	Orada al forn (mín. 2 persones) (preu per persona)	34,00
	Orada a la sal amb verdures saltades (mín. 2 persones) (preu per persona)	34,00
▲	Bacallà al pil-pil amb les seves cloïsses	34,00
	Bacallà amb espàrrecs de marge, alls tendres i bolets	32,00
◆	"Fish and chips"	32,00

Carns

☆	Espatlla de xai cuinada a 63° durant 20 hores amb patates, ceba i tomàquet	33,50
▲	Filet premium de vaca madurat 30 dies a la brasa amb patates gratinades i crema d'estragó	35,20
	Filet premium de vaca madurat 30 dies a la pedra amb pebrots del Padrón	35,20
▲	Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb cremós de patata i xips de verdures	29,80
◆	Hamburguesa de vedella ecològica de la Vall Fosca amb patates fregides	25,00
◆ ☆	Steak tàrtar amb els seus condiments i torradetes	36,20
	"Chuletón" (800 gr) a la pedra amb patates fregides i pebrots del Padrón	69,00
	"Coquelet" rostit a l'antiga	25,00
	Magret d'ànec (400 gr.) a la pedra amb les seves salses	50,00



Pàgina web



Instagram

Preus en Euros

10% IVA INCLÒS

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però hi ha plats que els podem realitzar amb les mínimes traces possibles. Consulteu al realitzar la comanda.
Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per la seva consulta · Tots els productes crus o semicrus es serveixen complint el RD 1420/2006